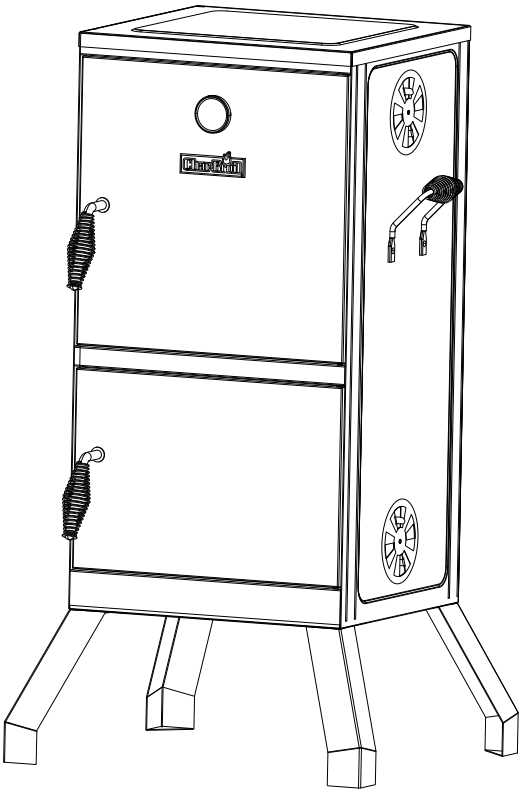
Char-Broil®

Grilling's Juicy Little Secret™

Ahumador Vertical de Carbón 365 Guía del producto Modelo 13201834



Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Llave regulables
(Las herramientas no previstas)

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Fecha de compra _____

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

ADVERTENCIA

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO
La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

ADVERTENCIA

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

ADVERTENCIA

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

ADVERTENCIA

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.
Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en **www.charbroil.com/register**

ÍNDICE

Símbolos de seguridad 2

Cómo curar su ahumador 3

Operación del ahumador 3

Cuidado del ahumador cuando está en uso 4-5

Garantía limitada 6

Lista de piezas / vista esquemática 7

Armado 8-12

Herrajes 13

Tarjeta de inscripción 15

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

Cómo curar su ahumador

Antes de cocinar con su ahumador, siga de cerca estos pasos para curar el acabado y el acero inoxidable interior. Si no sigue correctamente estos pasos, puede dañar el acabado y dar un sabor metálico a sus primeros asados.

1.) Cepille todas las superficies internas, incluyendo asadores y parrillas, con aceite vegetal para cocinar. (No aplique aceite en la bandeja para carbón.)
2.) Retire la bandeja para agua y el alambre de soporte de la bandeja.
3.) Prenda fuego en la bandeja para carbón usando aproximadamente dos libras de carbón. (NUNCA USE CARBÓN QUE HAYA SIDO TRATADO CON FLUIDO PARA ENCENDER. Use solamente carbón normal o una combinación de carbón y madera.)
4.) Una vez que el carbón se cubra con cenizas (aproximadamente en 20 minutos), coloque la bandeja para agua y el alambre de soporte de la bandeja para agua nuevamente en su lugar usando guantes. Cierre ambas puertas del ahumador y coloque todos los reguladores aproximadamente un cuarto abiertos.
5.) Esta combustión deberá mantenerse al menos dos horas.
6.) Después de arder al menos durante dos horas, se debe aumentar la temperatura al agregar más carbón y colocar todos los reguladores abiertos a la mitad. NUNCA AGREGUE FLUIDO PARA ENCENDER CARBÓN AL CARBÓN CALIENTE, YA QUE PUEDEN OCURRIR LLAMARADAS Y CAUSAR LESIONES.
7.) Espere a que el carbón restante se consuma y que la unidad se enfríe completamente.
8.) El ahumador ya está listo para usarse.

Puede aparecer óxido en el interior del ahumador. Mantenga una capa ligera de aceite vegetal en las superficies internas para ayudar a proteger la unidad. Las superficies externas pueden necesitar retoque ocasional. Recomendamos usar pintura en aerosol negra para altas temperaturas tipo comercial. ¡NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD!

Operación del ahumador

1.) Retire la bandeja para el agua y el alambre de soporte de la bandeja.
2.) Coloque de cuatro a cinco libras de carbón en la bandeja para carbón. (NUNCA USE CARBÓN QUE HAYA SIDO TRATADO CON FLUIDO PARA ENCENDER. Use solamente carbón normal o una combinación de carbón y madera.)
3.) Si usa fluido para encender, sature las briquetas de carbón con dicho fluido y déjelo impregnarse durante unos cinco minutos. Si usa un encendedor de chimenea, un encendedor eléctrico u otro tipo de encendedor de fuego, encienda el fuego de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
4.) Una vez que el fluido de encendido se haya impregnado lo suficiente, encienda la pila de carbón en varios lugares para asegurar la quema uniforme. ¡SIEMPRE ENCIENDA EL FUEGO CON LAS DOS PUERTAS DE LA CÁMARA ABIERTAS! Deje las dos puertas de la cámara abiertas hasta que las briquetas estén completamente encendidas (aproximadamente 20 minutos). Si no hace esto, los vapores del fluido de encendido del carbón podrían quedar atrapados dentro de la cámara y causar una llamarada.
5.) Una vez que las cenizas del carbón salten y se produzca un resplandor rojo (aproximadamente 20 minutos), coloque la bandeja para agua y el alambre de soporte de la bandeja para agua nuevamente en su lugar sobre la bandeja para carbón usando guantes.
6.) Con precaución, llene la bandeja para agua con agua o marinado hasta que el nivel esté aproximadamente una pulgada por debajo de borde superior de la bandeja. No llene en exceso. Dependiendo de la temperatura dentro de la cámara, esto debe durar de una a dos horas.
7.) Cierre la puerta inferior de la cámara.
8.) Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar. Si va a cocinar diferentes alimentos, asegúrese de dejar espacio entre cada porción para que el calor y el humo circulen de manera uniforme dentro de la cámara.
9.) Cierre la puerta superior de la cámara.

Cuidado del ahumador cuando está en uso

Será necesario mantener la temperatura constante durante el cocinado. Esto se logra al ajustar los reguladores en cada lado del ahumador. Para aumentar la temperatura, simplemente abra los reguladores para permitir mayor circulación de dentro de la cámara. Si la temperatura no aumenta al ajustar los reguladores, será necesario agregar más carbón a la bandeja.

Cómo agregar carbón:

1.) Con guantes puestos, abra la puerta inferior de la cámara lentamente, manteniendo la cara y el cuerpo a una distancia adecuada para prevenir lesiones por posibles llamaradas y vapor caliente. SI ABRE LA PUERTA RÁPIDAMENTE PODRÍA CAUSAR LLAMARADAS, YA QUE EL OXÍGENO ENTRA EN CONTACTO SÚBITAMENTE CON EL FUEGO.
2.) Con guantes puestos y a una distancia segura, agregue carbón a la bandeja usando tenazas de mangos largos. NO DESLICE EL ALAMBRE DE SOPORTE DE LA BANDEJA PARA CARBÓN MÁS DE CUATRO PULGADAS HACIA FUERA. NUNCA AGREGUE FLUIDO PARA ENCENDER CARBÓN AL CARBÓN CALIENTE, YA QUE PUEDEN OCURRIR LLAMARADAS Y CAUSAR LESIONES.
3.) Cierre la puerta inferior de la cámara y continúe cocinando.

Cómo agregar agua o marinado:

1.) Con guantes puestos, abra la puerta inferior de la cámara lentamente, manteniendo la cara y el cuerpo a una distancia adecuada para prevenir lesiones por posibles llamaradas y vapor caliente. SI ABRE LA PUERTA RÁPIDAMENTE PODRÍA CAUSAR LLAMARADAS, YA QUE EL OXÍGENO ENTRA EN CONTACTO SÚBITAMENTE CON EL FUEGO.
2.) Con guantes puestos y a una distancia segura, agregue agua o marinado a la bandeja de agua hasta que el nivel quede aproximadamente una pulgada por debajo del borde superior de la bandeja. No llene en exceso. NO DESLICE EL ALAMBRE DE SOPORTE DE LA BANDEJA PARA AGUA MÁS DE CUATRO PULGADAS HACIA FUERA.
3.) Cierre la puerta inferior de la cámara y continúe cocinando.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA Temperaturas internas de cocción	
Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	71° C
Pavo, pollo	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	74°C
Trozos de ave	74° C
Pato y ganso	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C

MANTENIMIENTO DE LA AHUMADOR

La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia con que se use el ahumador. Asegúrese de que las brasas estén completamente apagadas antes de limpiar el interior del ahumador. Para limpiar las superficies interiores puede usar una solución concentrada de detergente y agua, aplicándola con un cepillo de cerdas resistentes. Enjuáguelas bien con agua y deje que se sequen completamente al aire antes de volver a usar el aparato.

Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Si le parece que los alimentos se están ahumando demasiado o se están dorando antes de que haya transcurrido el tiempo necesario de cocción, póngales encima una hoja de papel aluminio resistente.
- Retire las cenizas cada vez después de usar el ahumador.
- Puede calentar en la cámara de ahumado los platos de guarnición tapados.
- Para evitar las llamaradas, unte la carne con una capa delgada de aceite antes de asarla a la parrilla.
- Tenga a la mano una pequeña botella para rociar agua y apagar las llamaradas que se formen.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

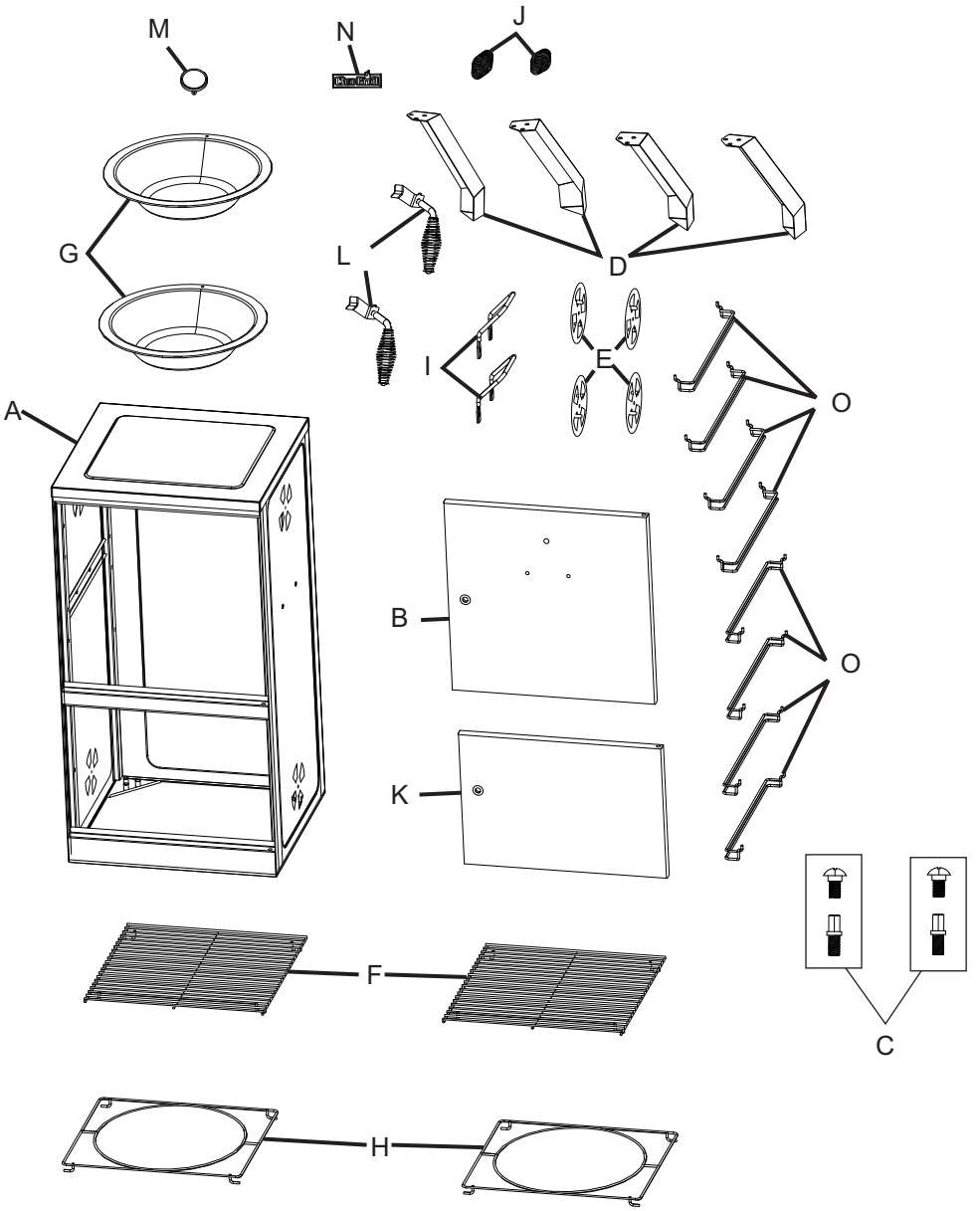
ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

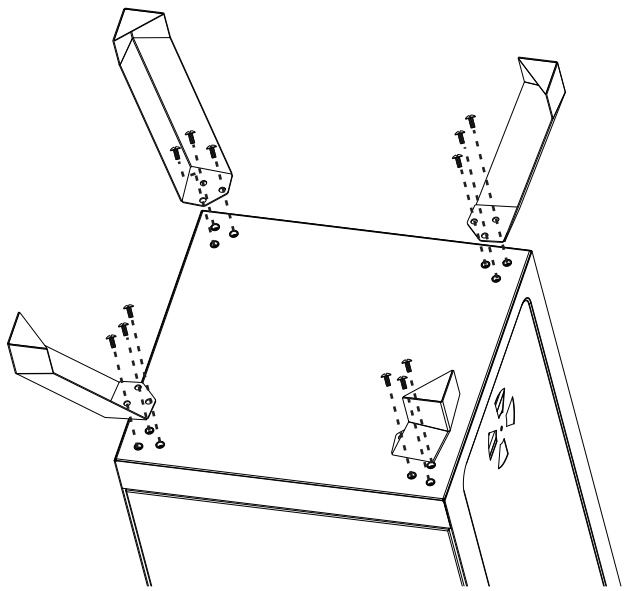


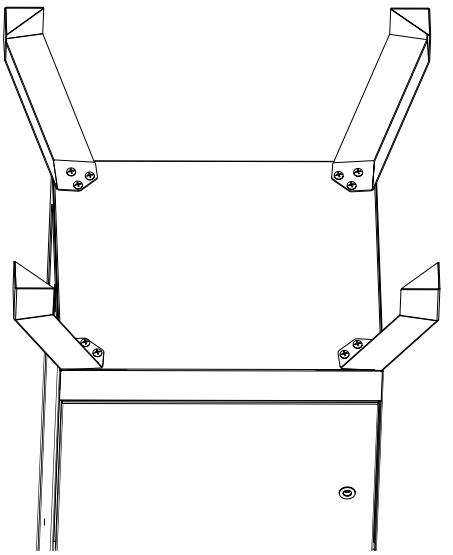
CLAVE	CANT.	DESCRIPCIÓN
A	1	CUERPO DEL ASADOR
B	1	ENSAMBLE DE LA PUERTA SUPERIOR
C	2	BISAGRA HARDWARE, PARA PUERTA
D	4	ENSAMBLE DE LAS PATAS, AHUMADOR VERTICAL
E	4	REGULADOR DE TIRO
F	2	REJILLA DE COCCIÓN
G	2	BANDEJA DE AGUA Y BANDEJA DE CARBÓN
H	2	ALAMBRE DE SOPORTE, BANDEJA
I	2	MANIJA LATERAL
J	2	MANIJA LATERAL CON RESORTE QUE NO SE CALIENTA
K	1	ENSAMBLE DE LA PUERTA INFERIOR
L	2	ENSAMBLE DE LA MANIJA DE LA PUERTA.
M	1	TEMP. INDICADOR
N	1	PLACA DEL LOGOTIPO, ASADOR
O	8	SOPORTE DE LA REJILLA DE ALAMBRE, PARRILLA DE COCCIÓN

No se muestra

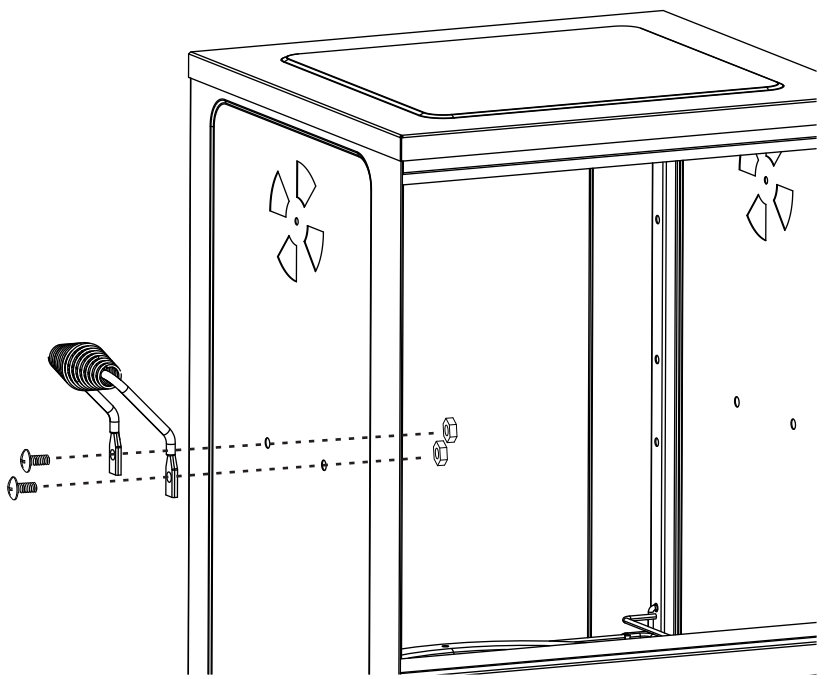
…	1	PAQUETE DE HARDWARE
….	1	MANUAL DE INSTRUCCIONES, INGLÉS
….	1	MANUAL DE INSTRUCCIONES, ESPAÑOL

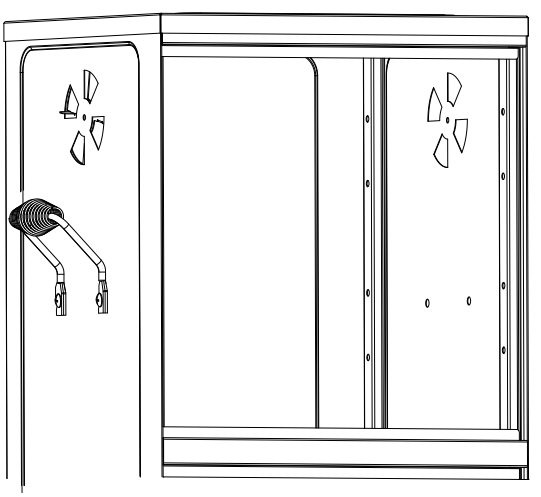
Paso 1: Haga coincidir los orificios de las patas con los agujeros de la parte inferior del cuerpo del ahumador e inserte 3 tornillos de 1/4-20x1/2" en cada pata. Apriete bien los tornillos.





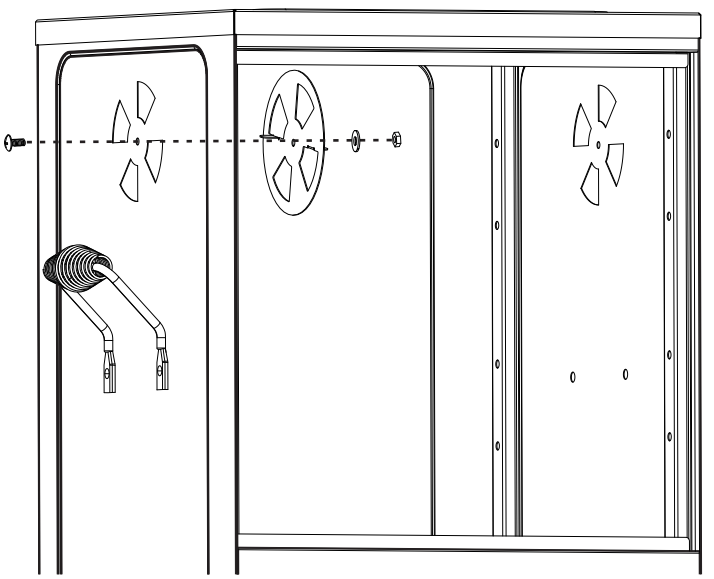
Paso 2: Fije la manija lateral mediante dos tornillos de 1/4 -20x1/2" y dos tuercas hexagonales de 1/4-20. Apriete firmemente. Repita el procedimiento con la otra manija.

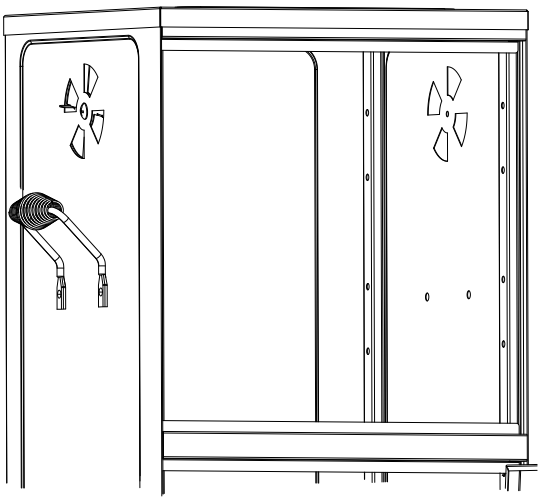




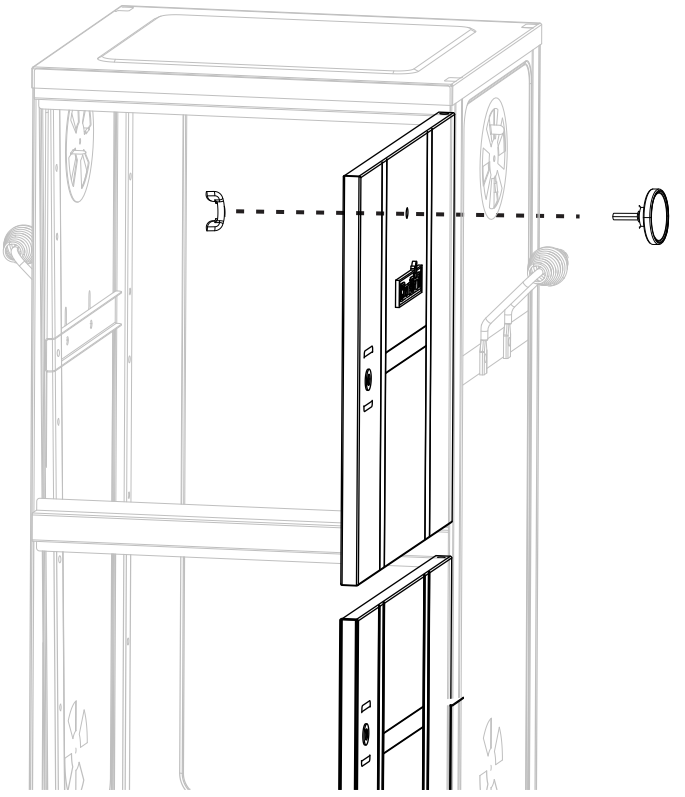
Paso 3: Fije el regulador al panel lateral izquierdo de la parte superior del cuerpo del ahumador mediante un tornillo #10-24x3/8", una arandela plana pequeña y una tuerca de seguridad #10-24. Repita el procedimiento con el panel lateral izquierdo de la parte inferior, el panel derecho de la parte superior y el panel derecho de la parte inferior del cuerpo del ahumador.

NOTA: No apriete demasiado la tuerca o el regulador no se podrá ajustar.

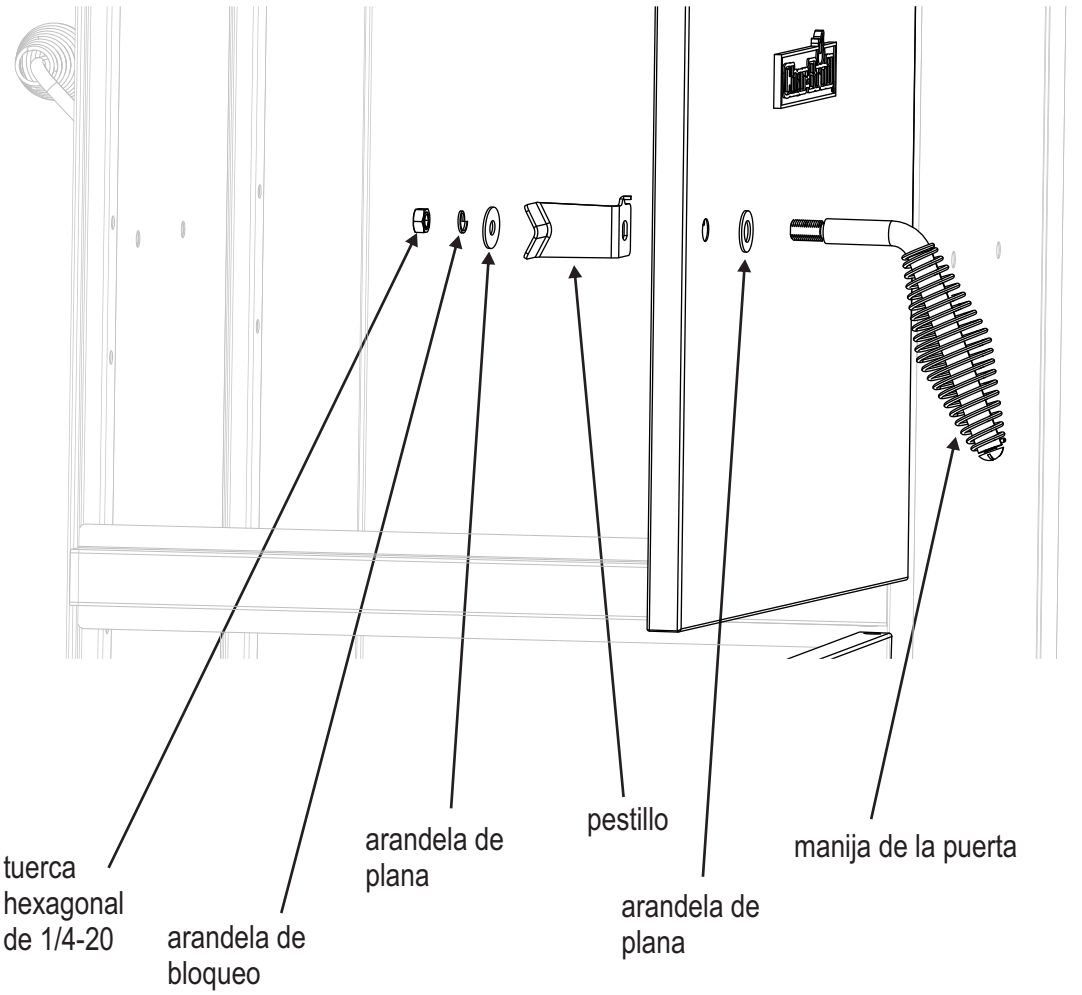




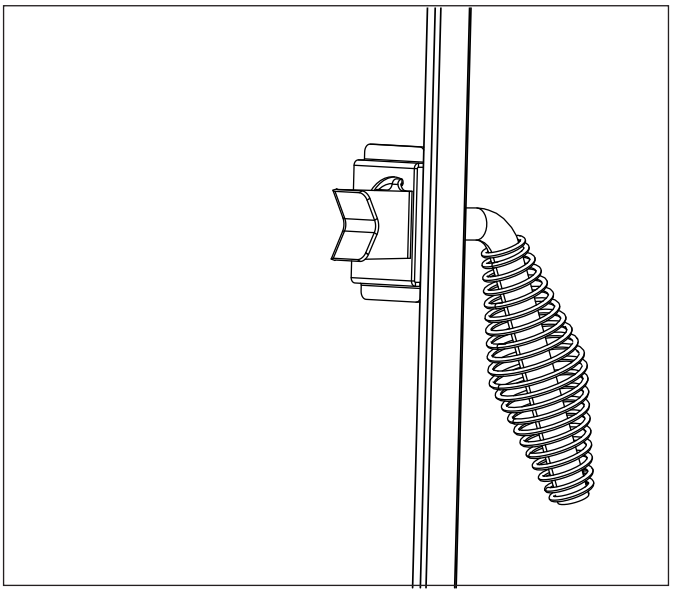
Paso 4: Inserte el medidor de temperatura a través del agujero de montaje de la parte frontal de la puerta. Enrosque la tuerca de mariposa en el vástago del indicador de temperatura desde dentro del panel de la puerta. Alinee las marcas del indicador y apriete firmemente.



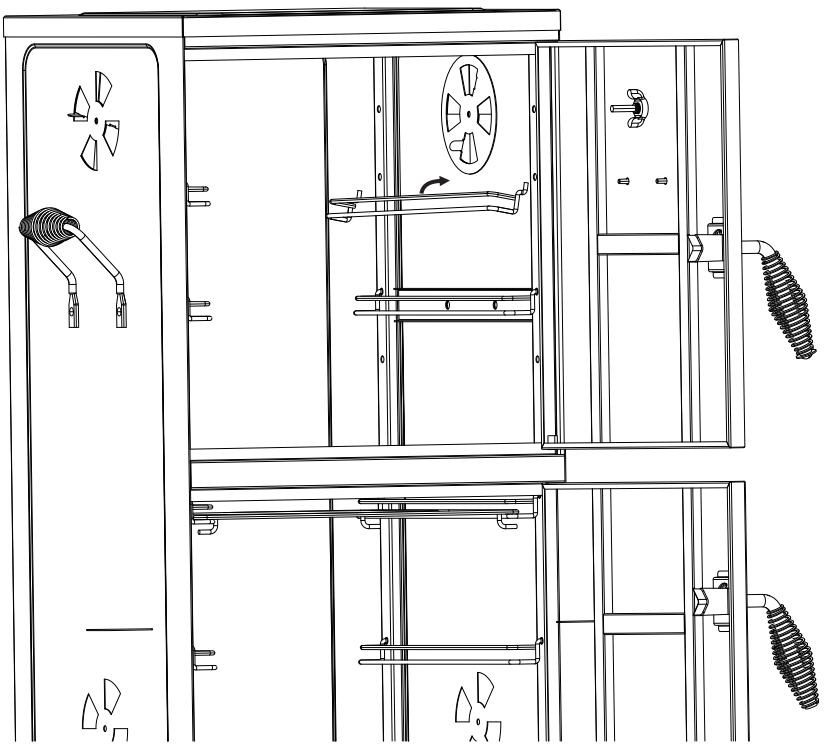
Paso 5: Monte la manija de la puerta en la puerta superior utilizando una arandela plana en la parte exterior, un pestillo (dentro de la puerta), una arandela plana en el interior, una arandela de bloqueo y una tuerca hexagonal de 1/4-20 (como se muestra en la figura). Apriete la tuerca firmemente. Repita el proceso en la puerta inferior.



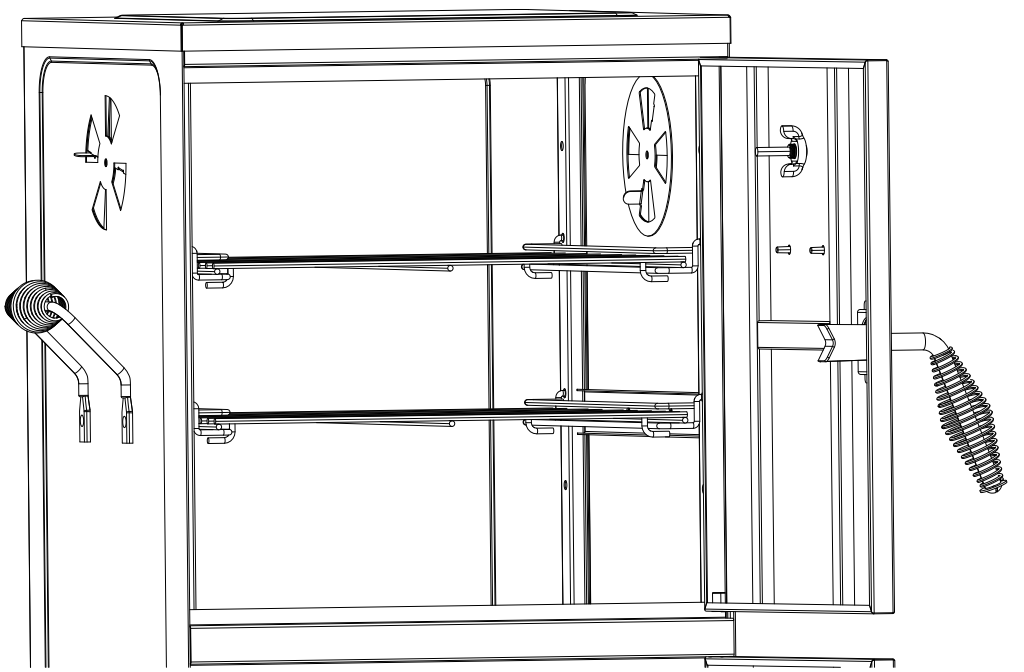
ensamblade de la manija



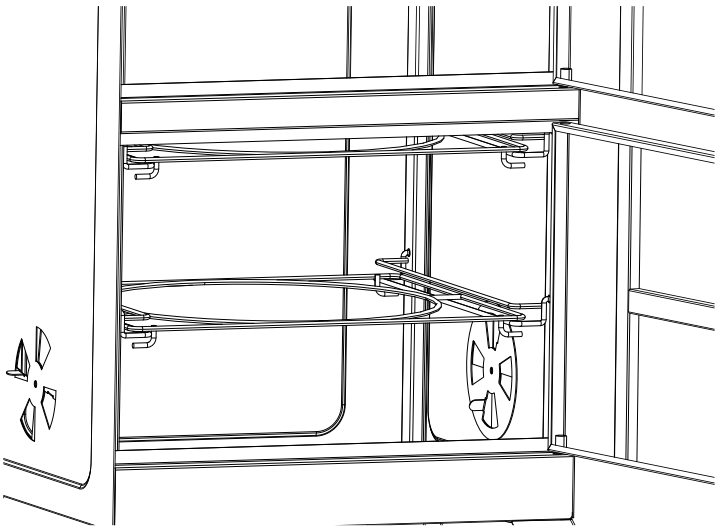
Paso 6: Inserte los soportes (8 piezas) de la rejilla de alambre en los orificios de montaje dentro del cuerpo del ahumador.



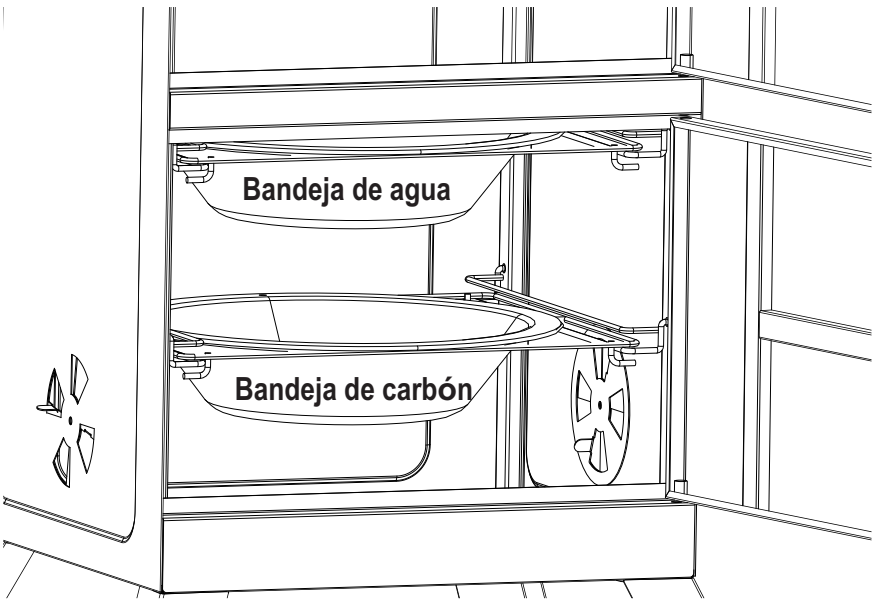
Paso 7: Inserte las 2 parrillas de cocción en los soportes de la rejilla de alambre. Las parrillas de cocción deben quedar niveladas.



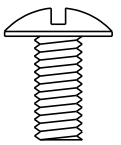
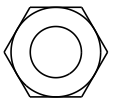
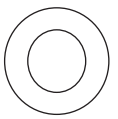
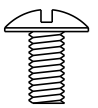
Paso 8: Coloque los 2 alambres de soporte en la parte inferior del cuerpo del ahumador para sostener la bandeja de agua y la de carbón.



Paso 9: Coloque la bandeja de agua y la bandeja de carbón en los alambres de soporte.



HEIRAJES

	DESCRIPCIÓN	CANT.
	1/4-20 X 1/2” tornillo	16
	1/4-20 tuerca	4
	arandela plana	4
	#10-24 X 3/8” tornillo	4
	#10-24 tuerca	4

Char-Broil®
Grilling's Juicy Little Secret™

Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)
(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)
(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVA LA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* 1 **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

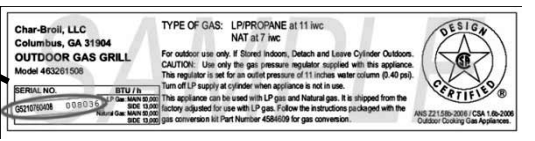
City | Ludad | Ville _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

* 2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

* 3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

* 4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

Serial Number | Número de serie| Numéro de série _____



STICKER ON PRODUCT

* 5 *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

$ _____

8 **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

GRACIAS
POR SU RECIENTE COMPRA EN

Char-Broil®
Grilling's Juicy Little Secret™

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información valiosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atencion al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores concineros
- ¡Y mucho más!

REGISTRE SU PRODUCTO PARA RECIBIR UNA

OFERTA ESPECIAL

CHARBROIL.COM/REGISTER